menu

Benvenuti nella nostra piccola Osteria
nel cuore di *Santarcangelo di Romagna*.

Vi proponiamo *piatti* legati al territorio
romagnolo, alla stagionalità ed alla
genuinità dei sapori che rielaboriamo
in chiave attuale.

La *nostra proposta* è fortunatamente
alimentata dal lavoro di tanti
produttori locali ispirati dai principi
di consapevolezza, freschezza
e sostenibilità della filiera.

Anche la *selezione dei vini* nasce dalla
ricerca dei produttori che scelgono
di lavorare in modo artigianale ed etico,
nel rispetto della natura e del territorio
che li circonda, per realizzare
un prodotto finale sincero ed autentico,
nella sua forma più vera.

Accanto ai vini, proponiamo
una piccola lista di cocktail e alcune
birre artigianali del territorio.

Grazie per essere qui.

Osteria
da Oreste

menu degustazione

Alla scoperta dei sapori
della Romagna
e della Valmarecchia,
passando dal Montefeltro
fino al mare

8 piatti tutti in condivisione
(per tutto il tavolo)

*

48 p.p.

Non disponibile sabato sera
e domenica a pranzo

Osteria
da Oreste

menu alla carta

I classici dell'Osteria

Pan brioche, paté di fegatini e cipolla dell'acqua	12
Insalata di patate e giardiniera	10
Pappardelle al ragù di cortile	14
Torta di piccione *(solo su prenotazione, consigliata per due persone)*	26

*

Per condividere

Carciofi al tegame, crema di pane e aglio nero	13
Crostone al lardo di Mora con bagigi in scapece e agretti	14
Carpaccio di cuore di manzo marinato con capperi, limone e scalogno	13
Insalata di asparagi, latte di cetriolo e pomodoro verde	13
Piada sfogliata con spiedo di pecora, erbe amare e cipolla	15
Selezione di formaggi del Montefeltro	20

*

Per continuare

Risotto allo squacquerone e ossobuco	15
Tortelli di ricotta, aglio orsino e formaggio di fossa	14
Manfrigoli mantecati in brodetto di molluschi e crostacei	14
Calamaro nostrano, peperone rosso e scarola riccia	24
Terrina di Mora Romagnola glassata	22
Faraona arrosto ripiena con noci e amarene	22

*

Per accompagnare

Friggitelli al testo e maionese	8
Vignarola ripassata	10
Misticanza di erbe aromatiche	8

Osteria
da Oreste

menu dolci

Per finire

Meringa al limone e olio *DelleSelve*	8
Cioccolato, fragole al vino e mascarpone	8
Torta Diplomatica	8
Gelato affogato al caffè	6
Biscotteria secca	5

*

Formaggi

Matico di Cau&Spada con composta di frutta di stagione	8
Blu notte di Brancaleoni con ciliegie di Cantiano	9

*

Vini dolci e ossidativi, Vermouth

Cinque Campi Passito Tribülê (Moscato giallo e bianco, Malvasia di Candia, Emilia Romagna)	6
Ancarani Uvappesa (Sangiovese, Emilia Romagna)	6
Barraco Alto Grado (Grillo, Sicilia)	7
Michael Gahier Vin Jaune (Savagnin, Jura)	9
Vergano Chinato (Nebbiolo, Piemonte)	7
Forthave Mithradates Vino Amaro (Brooklyn, NY)	8
Mantice Abracadabra Vermouth (Emilia Romagna)	6
Vermouth dell'Etna (Sicilia)	6
Tenuta Saiano Demos Vermouth Rosso (Emilia Romagna)	6

Osteria
da Oreste

menu alla carta	allergeni
Pan brioche, paté di fegatini e cipolla dell'acqua	latticini, uova, glutine, So2
Insalata di patate e giardiniera	uova, So2
Pappardelle al ragù di cortile	glutine, uova, latticini, sedano
Torta di piccione	glutine, latticini, uova
Carciofi al tegame, crema di pane e aglio nero	glutine, latticini
Crostone al lardo di Mora con bagigi in scapece e agretti	glutine, pesce, So2
Carpaccio di cuore di manzo marinato con capperi, limone e scalogno	So2
Insalata di asparagi, latte di cetriolo e pomodoro verde	latticini, uova, So2
Piada sfogliata con spiedo di pecora, erbe amare e cipolla	glutine, latticini, uova
Selezione di formaggi del Montefeltro	glutine, latticini
Risotto allo squacquerone e ossobuco	latticini, glutine, sedano
Tortelli di ricotta, aglio orsino e formaggio di fossa	uova, glutine, latticini
Manfrigoli mantecati in brodetto di molluschi e crostacei	uova, glutine, pesce, molluschi, crostacei, sedano
Calamaro nostrano, peperone rosso e scarola riccia	pesce, So2
Terrina di Mora Romagnola glassata	latticini
Faraona arrosto, ripiena con noci e amarene	frutta secca, latticini, glutine
Friggitelli al testo e maionese	uova
Meringa al limone e olio DelleSelve	latticini, uova
Cioccolato, fragole al vino e mascarpone	latticini, uova
Torta Diplomatica	latticini, uova, glutine
Gelato affogato al caffè	latticini
Biscotteria secca	glutine, latticini, uova
Formaggi	latticini

English Menu
I nostri produttori e molto altro!

WIFI Internet

*I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ad alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg. CE 853/04.